



# COLLATION DE LÉGUMES GRATINÉS



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**1 paquet** Pâte feuilletée

**160 g** Courgette(s), coupé en tranches

**160 g** Aubergine, coupé en tranches

**160 g** Tomate(s), coupé en tranches

## POUR LE MÉLANGE DU GRATIN

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Mozzarella, coupé en petits dés

**2 cs** Miettes de pain blanc

Sel

Poivre

Noix de muscade, râpée

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen, den Blätterteig ausrollen und in Rechtecke schneiden.
2. Pour le mélange du gratin: mélanger QimiQ Classic, la mozzarella finement coupé en dés et les épices bien ensemble.
3. Étaler une partie du mélange à gratin sur la pâte feuilletée. Disposez les légumes sur le dessus et couvrir avec le reste du mélange à gratin.
4. Cuire au four pendant env. 15 minutes.